

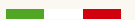


Ristorante *La Casa*  
im Grünen Baum



SPEISEKARTE

*La Casa*



## HERZLICH WILLKOMMEN!

Schon als Jugendlicher hatte Ilario lenco den Wunsch zu kochen. Daher absolvierte er in seinem Heimatort, Caulonia, einem kleinen Dorf in Kalabrien, eine Ausbildung zum Koch. Danach sammelte er neun Jahre lang wertvolle Erfahrungen in verschiedenen Restaurants in Deutschland und Italien.

1998 eröffnete er zusammen mit seinen Schwestern Rosanna und Marinella sein erstes eigenes Restaurant ... das La Casa.

Fünf Jahre in Schimborn, elf Jahre in Breunsberg, fünf Jahre in Niedernberg, zwei Jahre in Aschaffenburg ... die Standorte wechselten, der Anspruch blieb stets gleich: hervorragende Qualität für die gehobene italienische Küche.

Seit April 2022 freuen wir uns, Sie in den Gasträumen im Grünen Baum in Laufach nach allen Regeln der Kunst kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Herzlich willkommen und guten Appetit!

Rosanna lenco      Susanne lenco      Ilario lenco

## **INSALATE • SALATE**

<b>Insalata Mista</b> Salatteller	<b>6,90</b>
<b>Insalata all'italiana</b> Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten, Käse, gekochter Schinken, Ei	<b>8,90</b>
<b>Insalata Calabria</b> Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten, Käse, gekochter Schinken, frische Pilze, Filetstreifen	<b>11,90</b>
<b>Insalata alla Chef</b> Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten, Streifen von gebratener Putenbrust, Sonnenblumenkerne	<b>10,90</b>
<b>Insalata Capricciosa</b> Gemischte Blattsalate, Tomaten, gekochter Schinken, Mais, Paprika, Artischocken, Thunfisch	<b>9,90</b>
<b>Insalata La Casa</b> Gemischte Blattsalate mit Garnelen	<b>13,90</b>
<b>Rucola con parmigiano e pomodorini</b> Rucolasalat mit Parmesankäse und Kirschtomaten	<b>9,90</b>
<b>Salat Nicoise</b> Gemischter Blattsalat mit Thunfisch, Bohnen, Paprika, Ei und Oliven	<b>9,90</b>

## ANTIPASTI • VORSPEISEN

<b>Antipasto La Casa</b> Köstlichkeiten aus der mediterranen Vorspeisen-Küche	13,90
<b>Antipasto Vegetariano</b> Vegetarischer Vorspeisenteller	12,90
<b>Vitello Tonnato</b> Hauchdünne Kalbsfleischscheiben, bedeckt mit Thunfischsauce	12,90
<b>Carpaccio di Manzo</b> Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Olivenöl	12,90
<b>Prosciutto con Melone</b> Parmaschinken mit Honigmelone	12,90
<b>Caprese</b> Tomaten Mozzarella	7,50



## PASTA • NUDELGERICHTE

<b>Rigatoni La Casa</b> Mit frischen Pilzen, Salbei, gekochtem Schinken und Tomaten in Sahnesauce	8,90
<b>Rigatoni Chef</b> In Fleischsauce, gekochtem Schinken, Knoblauch und Petersilie	8,90
<b>Rigatoni Bolognese</b> In Hackfleischsauce	8,90
<b>Rigatoni Napoli</b> In Tomatensauce	7,50
<b>Tortellini Panna</b> Mit Schinken, Salbei, Parmesan, Sahnesauce	8,90
<b>Tortellini Chef</b> In Hackfleischsauce, gekochter Schinken, Knoblauch, Petersilie	8,90
<b>Spaghetti al Pesto</b> In Kräutersauce mit Pinienkernen und Parmesan	8,90
<b>Spaghetti alla Corte d'Assisi</b> In Tomatensauce mit Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Parmesan	8,00
<b>Spaghetti all' aglio, olio e peperoncino</b> Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncino	8,50
<b>Spaghetti aglio e olio</b> Spaghetti mit Garnelen in Knoblauch	14,00
<b>Tagliatelle ai funghi</b> Mit frischen Pilzen, Parmesan und Salbei in Sahnesauce	9,50

## PASTA • NUDELGERICHTE

<b>Tagliatelle al Salmone</b> Mit Lachsfiletstreifen in Sahnesauce	13,90
<b>Rigatoni all' arrabbiata</b> Scharf, mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Parmesan	8,00
<b>Rigatoni Matriciana</b> Mit Zwiebeln, Pancetta in pikanter Tomatensauce	11,90
<b>Tries Italia</b> Drei verschiedene Pastasorten mit dreierlei Sauce Rigatoni, Tortellini, Spaghetti	13,50
<b>Tagliatelle al zafferano</b> Mit frischen Pilzen in Safransauce	13,90
<b>Orecchiette ai gamberi</b> Mit Garnelen und frischen Tomaten, Petersilie, Peperoni	13,50
<b>Orecchiette ai broccoli</b> In Sahnesauce und Broccoli	10,90
<b>Rigatoni al forno</b> Überbackene Rigatoni	8,90
<b>Cannelloni spinaci e ricotta</b> Gefüllt mit Blattspinat und Ricotta Käse im Ofen überbacken	10,50
<b>Lasagne Bolognese</b> Mit Fleisch	10,50

## SPECIALITÀ DI CARNE • FLEISCHGERICHTE

### Vom Kalb

**Scaloppina al vino** 21,50  
Kalbsrückensteak mit Weißweinsauce

**Scaloppina al marsala** 21,50  
Kalbsrückensteak mit Marsalasauce

**Saltimbocca alla Romana** 23,00  
Kalbsrückensteak mit Parmaschinken und Salbei  
in Weißweinsauce

**Wiener Schnitzel** 19,90

**Vom Rind** 250 gr

**Bistecca con cipolla** 21,90  
Rumpsteak mit Zwiebeln

**Bistecca con pepe** 21,90  
Rumpsteak mit Pfeffer-Cognac-Rahmsauce

**Bistecca con funghi** 21,90  
Rumpsteak mit Pilzrahmsauce

**Bistecca con burro verde** 21,90  
Rumpsteak mit Kräuterbutter

**Tagliata** 21,90  
Rinderschnitte mit Rucola und gehobeltem Parmesan



## SPECIALITÀ DI CARNE • FLEISCHGERICHTE

### Vom Schwein

**Filetto di maiale „Schweizer Art“** 18,50  
Schweinemedallions in pikanter Rahmsauce

**Filetto di maiale ai Funghi** 18,50  
Schweinemedallions in Pilzrahmsauce

**Filetto di maiale alla Senape** 18,50  
Schweinemedallions in Pfeffer-Senfsauce

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse.

**Schnitzel „Schweizer Art“** 13,50  
In pikanter Rahmsauce

**Jägerschnitzel** 13,50

**Paprikaschnitzel** 13,50

**Rahmschnitzel** 13,50

**Zwiebelschnitzel** 13,50

**Schnitzel „Wiener Art“** 9,90

**Parmesanschnitzel** 14,50  
Mit Bolognesesauce und Mozzarella überbacken

Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir wahlweise Pommes und Salat oder Kroketten und Salat.

## PESCE • FISCH

<b>Salmone Mediterrane</b>	18,90
Lachsfilet	

Wir haben täglich wechselnde Fischgerichte. Bitte fragen Sie uns.

## PIZZA

	26 cm	30 cm
<b>Pizza Luxus</b>	7,90	9,90
Salami, Peperoniwurst, Pilze, Schinken, Paprika, Zwiebeln		
<b>Pizza Rustica</b>	7,90	9,90
Salami, Schinken, frische Tomaten, Oliven, Paprika, frische Pilze, Mozzarella		
<b>Pizza Tonno</b>	6,90	8,90
Thunfisch, Zwiebeln		
<b>Pizza Mozzarella</b>	6,00	7,00
Pizza mit Mozzarella		
<b>Pizza Vegetale</b>	7,90	9,90
Mozzarella und Gemüse		
<b>Pizza Rucola</b>	8,90	10,90
Rucolasalat, Parmesan gehobelt, Parmaschinken		
<b>Pizza Vincenzo</b>	6,00	7,00
Peperoniwurst, Mais, Mozzarella		

## PIZZA

	26 cm	30 cm
<b>Pizza Marinara</b> Frische Scampi, Tintenfisch, Muscheln	12,00	14,00
<b>Pizza Calzone</b> Schinken, Mozzarella	8,00	10,00
<b>Pizza Calabria</b> Mozzarella, Salsiccia piccante	7,90	9,50
<b>Pizza Piccante</b> Grüne Peperoni, Peperoniwurst, Sardellen, Zwiebeln	6,00	7,50
<b>Pizza Capricciosa</b> Gekochter Schinken, Pilze, Paprika, Zwiebeln, Muscheln	6,50	7,50
<b>Pizza Speciale</b> Salami, Peperoniwurst, Pilze	6,00	7,00
<b>Pizza Ilario</b> Peperoniwurst, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln	7,00	8,00
<b>Pizza Salami</b>	6,00	7,00
<b>Pizza Peperoni</b> Peperoniwurst	6,00	7,00
<b>Pizza Prosciutto</b> Schinken	6,00	7,00
<b>Pizzabrot</b>	4,50	5,50

## KAFFEE – TEE

Tasse Kaffee	2,00
Cappuccino	2,60
Latte macchiato	2,80
Espresso	2,00
Espresso doppio	2,80
Glas Tee	1,80

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola <sup>*A), B), C)</sup>	0,20 l	2,50
Fanta, Sprite, Spezi <sup>*A), B)</sup>	0,20 l	2,50
S. Pellegrino Mineralwasser	0,25 l	2,50
	0,75 l	5,20
Orangensaft	0,20 l	2,50
Johannisbeersaft	0,20 l	2,50
Apfelschorle	0,20 l	2,50
	0,40 l	3,70

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### Bier vom Fass

Heylands Export	0,30 l	2,50
	0,50 l	3,50
Schlappeseppel Pils	0,30 l	2,60
	0,40 l	3,40
Schlappeseppel Kellerbier	0,50 l	3,50
Bavaria Hefeweizen	0,50 l	3,50
Bavaria Weizenbier alkoholfrei	0,50 l	3,50
Schlappeseppel Pils alkoholfrei	0,33 l	2,60

## WEINE IM AUSSCHANK

Rotwein des Hauses	0,20 l	4,20
Roséwein des Hauses	0,20 l	4,20
Weißwein des Hauses	0,20 l	4,20

## WEINKARTE

Wir halten immer eine Auswahl an exklusiven Flaschenweinen und exquisiten Grappa für Sie bereit.

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte.

## APERITIFS

Aperol Spritz <sup>*A)</sup>		6,20
Prosecco	1 cl	4,90
Hugo		6,20
Campari Orange <sup>*A)</sup>		4,40
Campari Soda <sup>*A)</sup>		4,40
Martini Bianco		4,50
Sherry Dry	5 cl	4,50
Sherry Medium	5 cl	4,50

## DIGESTIFS

Amor Averna <sup>*A)</sup>	2 cl	2,80
Ramazotti <sup>*A)</sup>	2 cl	2,80
Fernet Branca <sup>*A)</sup>	2 cl	2,80
Vecchia Romana Weinbrand	2 cl	3,50

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

\* A) Farbstoff, B) Antioxidationsmittel, C) koffeinhaltig

## EDELBRÄNDE AUS DER EDELBRENNEREI STENGER

### **Zwetschge 40 % Vol.**

Dichter, mollig-würziger Körper mit saftigen Zwetschgen, filigraner Würze und hauchfeiner Süße.

3,50

### **Mirabelle 40 % Vol.**

Fruchtig und typisch, rassig und charaktervoll. Weich und klar, fein balanciert.

Ausgewogener Körper, sehr präzise, würzig, tolle Stilistik.

3,50

### **Himbeergeist 40 % Vol.**

Kraftvolle, saftige und weiche Textur, mit der den Himbeeren so typischen,

hocharomatischen Geschmacksnoten und leichter Süße.

3,50

### **Williams Christ Selection „Bon Chrétien“ 40 % Vol.**

Klare und kernige Frucht, süßes Fruchtfleisch, kompakt und hochkonzentriert.

Schöne Länge. Zupackender, kräftiger, sehr intensiver Schnaps.

4,50

### **Haselnuss 40 % Vol.**

Intensive Nuss- und Röstaromen. Kräftige Noten von der Haselnuss. Langanhaltend im Gaumen.

4,50

### **Quitte 40 % Vol.**

Dichtes, fruchtfrisches Bukett voller Äpfel und Birnen, umrahmt von Honig und fein akzentuierter Würze. Voluminöse Textur mit dichtem Fruchtspiel, Bienenhonig und sehr seidigem Teint. Langer, fruchtgetragener Ausklang.

7,50

### **Wildkirsche Edition 2003 42 % Vol.**

Klarer, sortenreiner, fruchtiger Kirschduft, hauchzart ummantelt von einer delikaten Marzipannote.

Saubere, saftige und fruchtüberbordende Textur, auch hier wieder in eine hauchfeine Schicht

Marzipan eingesponnen. Langer, fruchtiger und samtweicher Ausklang.

7,50

### **The OX III. Single Malt Whisky 2015 43 % Vol.**

Der 5 Jahre alte, rassig-würzige und seidenweiche Ox III wurde aus Gerstenmalz destilliert und reifte in Eichenfässern, ergänzt durch ein Finish in Sherryfässer. Eine durchaus interessante Kombination.

Dichte Sherrydüfte, mit Karamelltoffees, süßem, dennoch kraftvollem Bukett und Würze.

6,50

### **THE OX suburban dry Gin 45 % Vol. & Fever Tree Tonic Water auf Eis**

The OX Gin spielt gekonnt mit den verschiedenen Ingredienzen. Er lässt die kräftige Dominanz und frische Säure der Laos-Wurzel und Ingwerwurzel sowie Zitronenschalen in Einklang mit zarteren Nuancen nach Rosenblüten, Lavendel und Cassia Zimt mit würzigeren Tönen wie Guatemala Kardamom und Wacholder zusammentreffen, die dank ihres Gespürs harmonisch, ausbalanciert und vollmundig funktionieren.

8,90



Ristorante *La Casa*  
im Grünen Baum

[www.ristorante-la-casa.de](http://www.ristorante-la-casa.de)

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag  
17 – 23 Uhr

Sonntag und Feiertag  
11.30 – 14.30 Uhr und 17 – 22 Uhr

Montag Ruhetag